



La Veuve Bila

La Carte

(Pour toute information sur nos produits, leurs allergènes,
les recettes et les plats, n'hésitez jamais à poser votre
question à notre charmante équipe)



Finger Food

Nachos di Nameur 13

Recette traditionnelle mexicaine adaptée à la mode namuroise

Burrata de Wépion 13

Une Burrata crémeuse, des fraises, du pesto et des noisettes grillées

Briouats Végétariens 10

Bricks orientales croustillantes avec leur sauce au fromage frais

Avisances déstructurées 7

La traditionnelle avisance relookée en petites bouchées empanadas

La Frite 7

Frites, copeaux de vieux Bruges et Mayo à la Houppé (ou Brazil ou Andalouse)

Buttermilk Chicken Fingers 10

Nuggets faits maison de poulet fris juteux avec leur sauce barbec maison

Saint Félicien au Speculoos 12

Comme un camembert fondu mais meilleur, recouvert d'un crumble de speculoos



Finger Food

Croquette de Valérie 8

La grande spécialité gourmande de notre cheffe : Comté, Parmesan et Emmental

Croquette Tomates Séchées et Chorizo 8

Une croquette parfaitement estivale et délicieusement épicée

Veggie Bowl 9

Un bowl super frais et 100% Veggie (Amandes effilées, olives, fêta, roquette, ...)

Hommos 6

Purée de pois chiche traditionnelle orientale. Épicée, onctueuse et gourmande.

La Planche Bila 17

Le meilleur de la Veuve : Petit pain au lait maison, pain de viande sauce sambre et meuse, rillettes, caviar d'aubergine, aïolis, fromage, chutney et fraises

Rillettes ou Sardines 9

De chez Roger&Fille à Salzennes

Planche de Fromage 15

Généreuse planche de fromage made in Maître Corbeau



Desserts

Glaces artisanales de chez Patricia

1 boule (3) - 2 boules (5) - 3 boules (8)

Goût Vanille et Coquelicot

Tiramisu Speculoos 6

La recette intemporelle du tiramisu twistée avec notre biscoff national

Cheesecake aux deux citrons 6

Palet breton garni d'une mousse onctueuse aux citrons verts et jaunes



Bières

Pils

Cristal

La reine des Pils

2,5

25€ pour 12

Silly Bio

Petit bijou de la Brasserie de Silly

2,2

22€ pour 12

Blanche

Blanche de Namur

La classique indémodable

3

Blondes

Houpe

Parce-qu'il fallait quand même des classiques

4,5

Maltonne

Blonde légère réalisée avec du houblon malonnois

4,5

Estamine

Fraîche et agrumée, de la Brasserie des 3 provinces

5

L'Esprit Triple's

Blonde forte et rafraîchissante de la Brasserie de La Lesse

4

Brune

Pansarde

Fumée et houblonnée de chez Pils n' Love

4,5

Bertinchamps Brune (50cl)

Brune à l'ancienne crémeuse et fraîche, avec un arôme rond et torréfié

8



Bières

IPA

Mocita Chinelle

IPA amère et agrumée de la Brasserie de Franchimont

5,2

Avalanche Atrium

Red IPA très houblonnée et teintée de notes de fruits rouges

5,2

Stout

Confluent Porter

Arômes torréfiés et chocolatés made in Les Bières du Confluent

5

Fruitées

Blanche de Namur Apple

Rafraîchissant petit goût de pomme parfait pour l'été

3

Bertinchamps Pamplemousse

Super rafraîchissante avec l'agrumes du pamplemousse sans son amertume

5

Blanche de Namur rosée

L'incontournable des bières légères et fruitées

3

Clé du bonheur

Puissante bière fruitée à la poire cognac de la Brasserie du Caméléon

7,5

Ambrée

Non peut-être

Sous ses allures de bruxelloise, sa recette est bien de chez nous

4,5



Vins

ROUGES

Côtes du Rhône - Cave d'Estézargues

Rhône sud typique : long en bouche mais très vif et estival

« Montrone », Nero di Troia – Angiuli Donato

Typique des Pouilles, rond et fruité

Savoie Mondeuse – Domaine Grégoire Thuillé

Riche et de caractère avec quelques notes de fruits rouges

« Petit Modat'Mour », Côtes du Roussillon – Domaine Modat

Charnu et épicé qui respire le soleil



4,5



4,5

26

35

BLANCS

Pinot Gris – Domaine André Dischler

Légèrement moelleux, et absolument gourmand

Rueda Verdejo

Vin espagnol sec et frais, vif et parfumé, agréablement long en bouche

Chardonnay Tradition, Pays d'Oc – Domaine de Valensac

Le Chardonnay typique et frais, parfait pour l'été

Côtes d'Auxerre - Domaine de Goisot

Grand Chardonnay riche, complexe mais minéral et très généreux



4,5



26

25

4

21

6,5

35

ROSE

« Entre Nous », Pays d'Oc – Domaine de Valensac

Rosé de caractère, désaltérant mais charnu et épicé



4



21

The logo consists of the letters 'V' and 'B' in a stylized, white, serif font. The 'V' is positioned above the 'B', and they are connected at the top. The 'V' has a decorative flourish extending from its bottom left, and the 'B' has a similar flourish extending from its bottom right.

Bulles



6



Cava Brut

Bulles espagnoles idéalement désaltérantes

Crémant de Wallonie Brut Rosé - Château de Bioul

Bulles rosées 100% made in Belgium

Champagne « Aristide de St Cyr » Brut - Max Cochut

La crème de la crème du Champagne français

40

50

Gins

Le Debeauvoir Gin

Bathtub gin 100% maison

8

Cocktails

Beer Cocktail

Une blanche rafraîchissante à la liqueur artisanale de poire ou de fraise

Cava Cocktail

Une coupe de bulles aromatisée à la poire ou à la fraise

9

7

Pekets

Pièce

Plateau

Fraise, menthe, poire, pomme ou verveine by Blackbird

Le sang du sang des namurois, bio, local et en vrac. On aime.

2

9



Softs

Limonade maison	3
Recette secrète au citron et à la menthe fraîche	
Richie Cola (27,5 cl)	3,5
Le même que Coca mais en belge et en meilleur	
Coca-Cola (22 cl)	2,5
Eau plate ou gazeuse	2,5

Boissons chaudes

Thé	3,5
Café	
Normal	3
Expresso	2,5
Capuccino	3
Latte	4